

Massimo Montanari

Immagine del contadino e codici di comportamento alimentare

[A stampa in *Per Vito Fumagalli. Terra, uomini, istituzioni medievali*, a cura di M. Montanari e A. Vasina, Bologna 2000, pp. 199-213 © dell'autore - Distribuito in formato digitale da "Reti Medievali"]

*Ab insidiis diaboli et signoria de villano
et a furore rusticorum libera nos Domine*¹.

La vicenda che intendo illustrare è quella che, nel corso del Medioevo, vede delinearsi una progressiva emarginazione del mondo contadino da un'area di privilegio sempre meglio definita e difesa. Vicenda non puramente sociale, ma anche (o forse soprattutto) ideologica, in cui il reale e l'immaginario, gli avvenimenti e le rappresentazioni mentali s'incrociano, talora confortandosi a vicenda, talora - come vedremo - palesemente contraddicendosi.

In primo luogo: *quando* comincia la nostra storia? Molto presto, a giudicare dalle testimonianze raccolte da Jacques Le Goff nella letteratura dell'alto Medioevo, dove il contadino assume di volta in volta le forme del pagano superstizioso, del miserabile socialmente pericoloso, dell'ignorante illetterato e di rozzi costumi. Immagini che secondo Le Goff tradiscono un pregiudizio sfavorevole nei confronti del lavoro manuale e di chi lo svolge: attraverso di esse andrebbero definendosi, in modo per così dire astratto, gli stereotipi negativi che la letteratura dei secoli successivi riproporrà in modo più descrittivo e "realistico". L'emarginazione culturale del "villano", tipica dei secoli centrali del Medioevo, sarebbe preparata, "incubata" da tempo².

L'interpretazione che vorrei avanzare è abbastanza diversa. A me infatti sembra che nell'alto Medioevo prevalga un'immagine tutto sommato *positiva* del contadino e del suo lavoro: basti pensare al ruolo che esso assume nel modello di vita monastica, che propone un indissolubile connubio tra preghiera e lavoro. Non solo nei testi normativi (le "regole") ma anche e ancor più nella letteratura agiografica: l'abate Equizio, che si presenta ai visitatori con la falce in mano, o il vescovo Paolino, che dichiara con orgoglio di essere un buon ortolano³, sono solo due esempi di un modello ideologico ampiamente diffuso e, si direbbe, caratteristico di questi secoli. Al di là degli equivoci (è abbastanza ovvio che il contadino *vero* non ha molto a che fare con l'immagine "contadina" del monaco o del vescovo) tutto ciò suggerisce una profonda *integrazione* del mondo contadino nel quadro sociale e nel sistema di valori culturali che esso esprime.

Il rapporto con le strutture di potere suggerisce considerazioni dello stesso genere. Mi riferisco alla significativa presenza, nell'alto Medioevo, di un ceto di contadini liberi, membri dell'esercito regio, di cui è stato ampiamente messo in luce il rilievo sociale e politico: sono i *liberi homines*, gli *arimanni*, gli *exercitales* di cui è attestata l'importanza in età merovingia (o, in Italia, longobarda) e ancora fino all'età carolingia⁴.

Per questo, i codici di comportamento alimentare - che in ogni società servono a rappresentare i rapporti di potere e i valori culturali dominanti⁵ - nell'alto Medioevo sono abbastanza elastici, non conoscono barriere invalicabili. Sia nella realtà quotidiana che nelle rappresentazioni mentali, la dieta contadina non era troppo distante da quella del signore o del monaco. Certo vi erano importanti differenze: il signore e il monaco mangiavano pane bianco di frumento, il contadino soprattutto pani scuri (di segale, di orzo, di spelta) e ancor più polente e minestre (di miglio, di

¹ *La vita de li infideli, pessimi et rustici vilani* (sec. XV), vv. 126-128, in D. MERLINI, *Saggio di ricerche sulla satira contro il villano*, Torino, Loescher, 1894, pp. 175-177.

² J. LE GOFF, *Les paysans et le monde rural dans la littérature du haut Moyen Age (Ve-VIe siècles)*, in *Agricoltura e mondo rurale in Occidente nell'alto Medioevo*, Spoleto, CISAM, 1966, pp. 723-741.

³ Cfr. V. FUMAGALLI, *Terra e società nell'Italia padana. I secoli IX e X*, Torino, Einaudi, 1976, p. 162; M. MONTANARI, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Napoli, Liguori, 1979, p. 343.

⁴ G. TABACCO, *I liberi del re nell'Italia carolingia e postcarolingia*, Spoleto, CISAM, 1966; FUMAGALLI, *Terra e società nell'Italia padana* cit., pp. 139 sgg.

⁵ M. MONTANARI, *Convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola dall'Antichità al Medioevo*, Roma-Bari, Laterza, 1989, pp. IX-XI.

legumi, d'avena)⁶. Non per nulla i contratti agrari stabilivano per questi prodotti quote inferiori rispetto al frumento, da pagare al proprietario: il *grano rustico* - così lo chiama un documento del secolo VIII⁷ - si lasciava più volentieri ai contadini. Tuttavia, era soprattutto un problema di risorse e di produttività: quei cereali erano molto coltivati (e particolarmente presenti nella dieta contadina) perché crescevano più facilmente e in maggiore abbondanza. Nessuno *teorizzava* che fosse giusto e inevitabile che ciò accadesse.

Anche i consumi di carne erano differenziati: nella dieta signorile predominava la cacciagione (le *venationes* erano il cibo preferito di un Carlo Magno e non mancavano mai sulla sua tavola)⁸ mentre i contadini si affidavano piuttosto alla pastorizia e dunque alle carni di maiale o di pecora. Ma c'era un elemento importante che li accomunava: tutti usavano la foresta per cacciare o pascolare animali, tutti ne traevano importanti risorse alimentari. Persino le foreste del re erano aperte allo sfruttamento comune⁹: la commistione sociale fra contadini e guerrieri in qualche modo si riproponeva (con tutte le differenze) nei modi di ricerca del cibo. Una maggiore presenza di cereali e verdure nella dieta contadina non escludeva il ricorso sistematico alle risorse dell'incolto, cioè alla carne, elemento caratterizzante (ma non esclusivo) della dieta nobiliare.

Per tutto l'alto Medioevo, la contrapposizione fra mensa ricca e mensa povera ebbe una connotazione soprattutto quantitativa. Che l'abbondanza di cibo costituisca il principale tratto distintivo della tavola signorile, è opinione comune: tra i ceti dominanti dell'Europa feudale, mangiare molto è quasi un obbligo sociale¹⁰. Viceversa, il povero è per definizione "famelico": la sua difficoltà a superare la primavera in attesa del nuovo raccolto è un motivo ricorrente nella documentazione. Verso il 780, il *capitulare episcoporum* dispone che i vescovi, gli abati, i conti facciano opera di carità dando cibo ai *pauperes famelicos*: si prendano cura di quattro di loro, o tre, o due, secondo le possibilità di ciascuno, *usque tempore messium*¹¹. Qui si tratta di un provvedimento di emergenza, dettato da una contingenza particolarmente difficile; altrove, la fame è quasi un luogo comune: *aestivo tempore, quo solent pauperibus alimenta deficere*, è la significativa espressione con cui la biografia di Ugo, vescovo di Rouen al tempo di Carlo Magno, introduce l'esempio di carità del pio personaggio, che soprattutto nei mesi di giugno e luglio - *duobus mensibus qui apud rusticos vocantur Iunius atque Quintilis* - si preoccupava di somministrare alimenti ai poveri (salvo il fatto che, in questo caso, i "poveri" oggetto di premura erano i poveri di mestiere, ossia i membri del clero, "servi di Dio" tenuti al voto di povertà e a pratiche professionali di astinenza dal cibo)¹².

La fame dei "poveri" - veri o presunti che siano - appare dunque come un dato strutturale, "normale", incorporato nei meccanismi di funzionamento della società. Anche l'obbligo morale dell'elemosina assume in tale contesto un carattere istituzionale, non necessariamente legato a situazioni di oggettivo bisogno, dato il suo significato soprattutto simbolico. I poveri da nutrire sono l'immagine degli apostoli di Cristo, perciò devono essere preferibilmente dodici (o sei, o ventiquattro, o altri multipli e sottomultipli, secondo le possibilità del donatore)¹³. La preoccupazione di adeguare il numero degli assistiti a questo riferimento scritturale è evidente, ad esempio, nelle disposizioni di un diacono lucchese che, riedificando nel 790 una chiesa distrutta, stabilisce che ai cinque poveri nutriti per volere del precedente fondatore se ne aggiungano altri sette, *ut sint insimul pauperes duodecim*¹⁴.

La natura essenzialmente rituale delle elemosine ai poveri sembrerebbe escludere che si possano utilizzare per una ricerca sul mondo contadino. Ma proprio qui sta il punto: i "poveri" dell'alto

⁶ Cfr. MONTANARI, *L'alimentazione contadina* cit., pp. 109 sgg.

⁷ *Ibid.*, p. 148.

⁸ M. MONTANARI, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Roma-Bari, Laterza, 1993, p. 36.

⁹ ID., *Campagne medievali. Strutture produttive, rapporti di lavoro, sistemi alimentari*, Torino, Einaudi, 1984, p. 177.

¹⁰ ID., *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Roma-Bari, Laterza, 1988, p. 23.

¹¹ *Capitularia Regum Francorum* (*Monumenta Germaniae Historica, Leges*, I), n. 21, p. 52.

¹² *Vita Sancti Hugonis*, in "Analecta Bollandiana", 87 (1969), p. 254. Il comportamento di Ugo si rifà esplicitamente a quello di Gregorio Magno che *famis tempore* sovveniva alle necessità dei *pauperes Christi* (cfr. *Vita Gregorii*, opera di Giovanni Diacono, in *Acta Sanctorum, Martii* II, p. 159).

¹³ B. ANDREOLLI, *Uomini nel Medioevo*, Bologna, Patron, 1983, pp. 95 sgg.

¹⁴ MONTANARI, *L'alimentazione contadina* cit., p. 454.

Medioevo non sono poveri in senso economico, non sono miserabili marginali, esclusi dal corpo sociale. Sono tutti i subalterni, i "deboli" della società: nel lessico del tempo, *pauperes* si contrappone a *potentes* piuttosto che a *divites*¹⁵. Questi poveri sono in realtà esattamente i nostri contadini, tutti coloro che faticano per mangiare, che rischiano - senza adeguata protezione - di non riempirsi quanto vorrebbero: gli affamati per definizione (*pauperes famelicos*). Allora è interessante vedere *che cosa* si destina alla loro alimentazione - che cosa, nell'immaginario sociale, si ritiene debba entrare nella dieta contadina. A dire il vero, i documenti non scendono spesso nei dettagli, limitandosi nella maggior parte dei casi a raccomandare elemosine ragionevolmente abbondanti, pranzi "sufficienti", *usque ad satietatem*. Talvolta però si precisano i prodotti, e in generale si osserva una grande varietà: accanto al pane e al vino, che non mancano mai anche per evidenti ragioni simboliche, compaiono legumi, formaggio, carne, pesce, lardo, olio¹⁶. Non appare - bisogna notarlo perché è meno ovvio di quanto si potrebbe pensare - alcuna volontà di individuare cibi "rustici". Il modello è quello di papa Gregorio Magno, che destinava ai poveri tutte le specie di prodotti ricavati dalle proprietà ecclesiastiche, *frumentum, vinum, caseum, legumen, lardum, manducabilia animalia, pisces, oleum*, secondo i momenti dell'anno e le occorrenze liturgiche. Ma attenzione: il biografo di Gregorio, che scrive nella seconda metà del IX secolo, si fa premura di avvertire che le spezie (*pimenta*) e gli altri *deliciora commercia* non venivano destinati ai *pauperes* ma finivano, *honorabiliter*, solo sulle mense dei *primores*¹⁷. Precisazione rassicurante, che in qualche modo ristabiliva le differenze sociali - a segnalare le quali, i ceti dominanti prestarono sempre maggiore attenzione proprio a iniziare dal IX secolo. Le spezie, dunque, fungevano da segno distintivo fra i due tipi di alimentazione - un argomento su cui torneremo.

Il IX secolo - la piena età carolingia - costituisce a mio avviso il punto di svolta cruciale di tutta la vicenda: allora comincia a prendere forma un nuovo modello di società, che interrompe i contatti fra il mondo contadino e le aree del potere. La crisi della piccola proprietà, presa nelle maglie del sistema curtense e poi delle signorie di castello, provoca la scomparsa - salvo eccezioni - di quel ceto di contadini-guerrieri che nell'alto Medioevo aveva costituito l'ossatura del Regno¹⁸. La progressiva affermazione del privilegio signorile (dapprima sollecitata, ma anche controllata dai sovrani carolingi nell'ambito del sistema vassallatico, poi esplosa con il dilagare di poteri locali tendenzialmente autonomi: la "rivoluzione feudale" di cui parlava Georges Duby) vede cambiare, con l'assetto del territorio e i rapporti di forza al suo interno, anche gli equilibri alimentari della popolazione rurale. Il fattore-chiave è la *chiusura* delle aree boschive, esito di un processo in parte economico e demografico, in parte sociale e giuridico. Sia per la crescita della popolazione, che aumenta il bisogno di cibo, sia per la sollecitazione dei proprietari, che richiedono più prodotti da immettere sul mercato, la foresta comincia ad essere diradata per far posto a nuovi spazi coltivati. Ridotta di superficie, essa diviene oggetto di aspri scontri e liti giudiziarie fra le comunità rurali e il potere signorile, fra la rivendicazione di antichi diritti e l'affermarsi di nuovi privilegi. Attraverso tali vicende, la caccia - ma più in generale l'uso del bosco - si delinea sempre più chiaramente come un affare riservato a pochi¹⁹.

Nel frattempo, un profondo cambiamento si sta verificando anche nei rapporti fra mondo contadino e cultura monastica. Un nuovo modello di monachesimo aristocratico, che trova a Cluny la sua perfetta rappresentazione, riserva ai monaci il compito esclusivo della preghiera e della liturgia, lasciando alle folle di contadini dipendenti il compito di lavorare la terra²⁰. La netta separazione tra i due stili di vita, che si concretizza nel venir meno dell'obbligo del lavoro manuale per i monaci, segna una decisa rottura rispetto ai primi secoli del Medioevo.

¹⁵ K. BOSL, "Potens" und "Pauper". Begriffsgeschichte Studien zur gesellschaftlichen Differenzierung im frühen Mittelalter und zum "Pauperismus" des Hochmittelalters, in *Altereuropa und die moderne Gesellschaft. Festschrift für Otto Brunner*, Göttingen, 1963, pp. 106-134.

¹⁶ MONTANARI, *L'alimentazione contadina* cit., pp. 455-456.

¹⁷ *Vita Gregorii* cit., p. 150: "pauperibus generaliter easdem species, quae congregabatur ex redditibus, erogabat".

¹⁸ FUMAGALLI, *Terra e società* cit., pp. 139 sgg.; B. ANDREOLLI - M. MONTANARI, *L'azienda curtense in Italia. Proprietà della terra e lavoro contadino nei secoli VIII-XI*, Bologna, CLUEB, 1983, pp. 85 sgg.

¹⁹ Vedi per questo MONTANARI, *La fame e l'abbondanza* cit., pp. 57-60.

²⁰ FUMAGALLI, *Terra e società* cit., pp. 154-176.

Tra X e XI secolo, la teoria dei tre *ordines* viene a confortare questi cambiamenti, sociali e culturali ad un tempo, irrigidendoli in un quadro ideologico che durerà per secoli nell'Europa feudale²¹. Ai *laboratores* spetta produrre il cibo per l'intera società, ai *bellatores* difenderla dai nemici; agli *oratores* garantire un buon rapporto con Dio, che questa tripartizione ha voluto. Tutti hanno un ruolo da svolgere nell'interesse di tutti, ma le tre caste sono fra loro impermeabili. I contadini-guerrieri e i monaci-contadini non sono più previsti. Anche i preti-contadini, non rari nelle chiese di campagna dell'alto Medioevo, a poco a poco diventano un improbabile ossimoro culturale e scompaiono dal corpo sociale.

Il nuovo modello di inquadramento sociale ha bisogno di simboli che lo rendano materialmente percepibile e comunicabile. Essi vengono individuati in primo luogo nei codici di comportamento alimentare. Prende forma, allora, in maniera sempre più compiuta col passare del tempo, un'immagine dell'alimentazione contadina che si caratterizza prevalentemente nel senso della *diversità*: essa serve a ribadire la distanza del contadino dal signore, del contadino dal monaco. Serve a definire lo spazio aristocratico ed ecclesiastico rappresentando ciò che esso *non* è, non vuole essere. Quel tanto di idealizzazione - sia pure ambigua - con cui la dieta rurale veniva raffigurata e, addirittura, imitata dalla cultura monastica altomedievale lascia il posto a una forzatura di segno opposto, che la carica di elementi negativi: gli stessi di prima, ma rovesciati di significato. Non mangiare carne, accontentarsi di grani rustici e di legumi e di verdure, non saranno più segni di povertà virtuosa ma di subalternità sociale.

Lo stesso termine *laboratores*, impiegato per designare il terzo "ordine" della società accanto ai guerrieri e ai sacerdoti, assume un chiaro significato progettuale: nel lessico del tempo, *labor* non indica il "lavoro" in generale ma più precisamente il lavoro agricolo, o i suoi frutti. Nei contratti agrari, *laborare* è sinonimo di coltivare e *labores* sono i cereali. Dunque la definizione non era affatto neutra, era - se vogliamo - profondamente maliziosa: in un contesto economico in cui, tradizionalmente, lo sfruttamento della foresta e le attività silvo-pastorali avevano dignità e importanza pari a quelle dell'agricoltura, definire gli appartenenti al ceto rurale come "contadini" ("contadini" tout-court) significava *costringerli* - ideologicamente oltre che nei fatti - in quel ruolo esclusivo²².

Alcuni prodotti in particolare, come l'aglio e la cipolla, segneranno fin dall'odore la povertà contadina. Nel X secolo, il monaco Giovanni, biografo dell'abate di Cluny Oddone, non esita a confessare di essersi allontanato dal maestro durante un viaggio a Roma, poiché non riusciva a sopportare il fetore di aglio e di cipolla che promanava dal sacco di un vecchio contadino aggregatosi alla compagnia. *Erat autem oneratus sacco pleno panibus et aliis, caepisque ac poris, quarum videlicet herbarum fetores ego minime poteram ferre*. Ma il pio abate lo rimproverò: "Come sarebbe? Ciò che questo povero porta con sé, non puoi neppure vederlo? Ciò che lui mangia, non puoi neppure annusarlo?"²³

Nei secoli successivi, il rapporto fra regime alimentare e stato sociale viene teorizzato in maniera sempre più stretta: una sorta di "tavola delle corrispondenze" individua con assoluta precisione l'identità del consumatore. "Dimmi ciò che mangi e ti dirò chi sei": la letteratura del pieno e del basso Medioevo accoglie e trasmette questo *topos* rappresentando la dieta rustica con toni sprezzanti e impietosi. Pane di mistura, cipolla, fagioli, aglio, fava lessata, minestra di panico e rape sono gli unici alimenti del contadino nel *Detto dei villani* di Matazone da Caligano (XIII secolo): un esempio fra i tanti della "satira del villano", vero genere letterario²⁴ che irride la bestialità dei contadini, la grossolanità di comportamenti (alimentari *in primis*) specularmente contrapposti ai modi "cortesi", che i manuali di buone maniere si sforzano di insegnare ai rampolli della nobiltà²⁵. Il gioco si appesantisce ma è lo stesso di prima: escludere per sentirsi diversi,

²¹ G. DUBY, *Lo specchio del feudalesimo. Sacerdoti, guerrieri e lavoratori*, Roma-Bari, Laterza, 1980 (sul meccanismo di trasformazione sociale e culturale che accompagna la nascita dell'ideologia dei tre *ordines* vedi anche ANDREOLLI-MONTANARI, *L'azienda curtense* cit., pp. 129-144).

²² M. MONTANARI, *Contadini, guerrieri, sacerdoti. Immagine della società e stili di alimentazione*, in *Storia dell'alimentazione*, a cura di J. L. Flandrin e M. Montanari, Roma-Bari, Laterza, 1997, pp. 226-233, a p. 229.

²³ MONTANARI, *L'alimentazione contadina* cit., pp. 467-468.

²⁴ Sull'argomento è ancora da vedere MERLINI, *Saggio di ricerche sulla satira contro il villano* cit.

²⁵ D. ROMAGNOLI, *"Guarda no sii vilan". Le buone maniere a tavola*, in *Storia dell'alimentazione* cit., pp. 396-407.

delimitare un'area di privilegio riservata ai soli iniziati. "E' proprio una vergogna che un vile contadino debba nutrirsi di carne d'oca", sbotta Renart, romanzesca incarnazione degli appetiti nobiliari: "Il villano non deve vivere che di cardi, e soltanto a noi cavalieri è permesso assaggiare bei bocconi"²⁶. "Egli non mangerà mai del buon pane. Il grano migliore lo terrà per noi, e a lui resterà la crusca", sentenza *tiennes de Fougères* nel *Livre des manières*²⁷.

Anche la scienza viene a sostegno di questo immaginario sociale: la medicina raccomanda di osservare correttamente la *propria* dieta, se non si vuole compromettere la salute del corpo. Mangiare *secundum qualitatem personae* è una necessità fisiologica: tutti i medici lo avevano sostenuto, da Ippocrate in poi. Tutto stava ad intendersi sul significato da dare a quella parola, chiarissima e ambigua al tempo stesso: *qualità*. I medici antichi l'avevano intesa come un dato soggettivo, come la sintesi, ogni volta diversa, fra i caratteri dell'individuo (età, sesso, complessione umorale, attività) e le condizioni ambientali in cui esso operava. Nell'Europa del basso Medioevo, l'accezione della parola è del tutto diversa: la *qualitas personae* non è un dato individuale, bensì sociale; non soggettivo, ma oggettivo. E' la posizione dell'individuo nella scala gerarchica, che si auspica immutabile. Di conseguenza, immutabili devono essere i segni che la rappresentano - a cominciare dal regime alimentare²⁸.

I medici del Tre-Quattrocento non si stancano di ribadirlo: allo stomaco dei gentiluomini si addicono cibi preziosi, elaborati, raffinati (persino leggeri, ora che il cortigiano ha sostituito il guerriero nell'immaginario dei ceti dominanti)²⁹; ai contadini, che lavorano sodo, si addicono cibi grossolani e pesanti, adatti a placare la fame più che a stimolare il piacere. Così scrive nel XIV secolo Giacomo Albini, medico dei principi di Savoia. Nel secolo seguente, il trattato di dietetica di Michele Savonarola bada sempre a precisare, descrivendo le virtù nutritive dei vari alimenti, se siano cibi "da cortesani" o "da vilani"³⁰. Fra questi ultimi vi sono sempre gli ortaggi e i legumi, i grani inferiori, le carni ritenute più indigeste. Opinioni confermate dagli scrittori di cose agrarie: Piero de' Crescenzi, il massimo agronomo italiano del tempo, osserva che il frumento è il cereale di gran lunga più fine e il più adatto alla panificazione; tuttavia - e proprio per questo - consiglia a chi lavora sodo, con forte dispendio di energie, di mangiar pani confezionati con cereali meno fini, ad esempio il sorgo, adattissimo ai contadini oltre che ai porci, ai buoi, ai cavalli³¹.

A confortare l'idea di un parallelismo fra cibi e società, fra gerarchia degli alimenti e gerarchia degli uomini contribuivano le teorie naturalistiche formulate nei secoli centrali del Medioevo. Esse postulavano una stretta corrispondenza fra società umana e "società" naturale, descrivendo gli esseri viventi - uomini, animali, piante - come anelli di una catena verticale (o gradini di una scala) in cui ciascuno occupa una posizione più o meno prestigiosa a seconda dell'altezza³². Tra le piante, quelle di più infimo valore erano i bulbi e le radici con la parte commestibile affondata nel sottosuolo; poi venivano le erbe, gli arbusti e infine gli alberi, i cui frutti sveltano alti nel cielo. Tra gli animali, i volatili erano al vertice della catena. Volatili e frutti erano dunque i cibi più adatti ai signori; ai contadini spettavano le carni degli animali più vicini alla terra, specie il maiale che ama voltolarsi nel fango; fra le piante, i cereali, i legumi, gli ortaggi (specie se cresciuti sotto terra: ripensiamo all'aglio e alla cipolla del vecchio pellegrino). L'immaginario alimentare era specchio fedele delle rappresentazioni sociali: secondo un testo francese dedicato alle "maniere del villano",

²⁶ *Il romanzo della volpe*, a cura di S. Battaglia, Palermo, Sellerio, 1980, p. 229. Cfr. B. ANDREOLLI, *Per una fenomenologia delle modificazioni sociali tra alto e basso Medioevo*, in *Insula Sirmie. Società e cultura della "Cisalpinia" verso l'anno Mille*, a cura di N. Criniti, Brescia, Grafo, 1997, pp. 87-112, a pp. 101-102.

²⁷ *Le livre des manières*, vv. 689-692, ed. R. A. Lodge, Genève, Droz, 1979, p. 84. Cfr. H. BRAET, "A thing most brutish": the image of the Rustic in old French literature, in *Agriculture in the Middle Ages. Technology, practice, and representation*, a cura di D. Sweeney, Philadelphia, University of Pennsylvania Press, 1995, pp. 191-204, a p. 193.

²⁸ MONTANARI, *La fame e l'abbondanza* cit., pp. 104 sgg.

²⁹ *Ibid.*, p. 113.

³⁰ *Ibid.*, pp. 109-110.

³¹ *Ibid.*, p. 109.

³² A. GRIECO, *Classes sociales, nourriture et imaginaire alimentaire en Italie (XIVe-XVe siècles)*, thèse 3e cycle, Paris, EHESS, 1987; ID., *Les plantes, les régimes végétariens et la mélancolie à la fin du Moyen Age et au début de la Renaissance italienne*, in *Le monde végétal (XIIe-XVIIe siècles). Savoirs et usages sociaux*, Paris, Presses Universitaires de Vincennes, 1993, pp. 11-29.

il matrimonio fra un contadino e una gentildonna sarebbe come l'innesto di una pera su un cavolo o su una rapa - destinato a fallire³³.

Chi non rispetta queste regole è perduto. L'attentato al privilegio di classe viene duramente punito - almeno in letteratura. In una novella quattrocentesca di Sabadino degli Arienti, un contadino della campagna bolognese di nome Zuco Padella infrange ogni notte i doveri del suo stato, andando a rubare le pesche nel giardino del padrone; scoperto e catturato con una trappola per animali (il contadino è bestia, come prenderlo altrimenti?), viene "lavato" con acqua bollente e assalito con dure parole: "Un'altra volta lassa stare le fructe de li miei pari e mangia de le tue, che sono le rape, gli agli, porri, cepolle, e le scalogne col pan de sorgo"³⁴.

Nei secoli centrali del Medioevo si delinea un nuovo ambito di privilegio, diverso da quello tradizionale dei ceti aristocratici ma anch'esso contrapposto - socialmente e ideologicamente - al mondo rurale. Sono le città, protette, spesso a spese della campagna circostante, dalla politica annonaria delle pubbliche autorità³⁵. Il fenomeno è tipico soprattutto dell'Italia - paese di antica tradizione cittadina - e, non a caso, è soprattutto in Italia che prende forma una variante cittadina della "satira del villano", che contrappone il contadino non più al nobile "cortese" ma all'onesto "cittadino" (termine che, come "cortese", d'ora in poi assume un significato fortemente connotato in senso moralmente positivo). In parte, la satira cittadina riprende i moduli della letteratura aristocratica; ma ne inventa anche di nuovi. Di nuovo c'è soprattutto l'immagine del contadino ladro, che sottrae il dovuto al proprietario cittadino³⁶, vivendo a sue spese e - nella fattispecie - mangiando cibi che non gli spetterebbero. Questa dimensione "economica" della malizia contadina, poco significativa nella satira di ambito cortese, rispecchia un conflitto di tipo nuovo, legato alla nuova mentalità imprenditoriale dei ceti urbani, non solo borghesi. Il profitto, più che il potere, interessa ormai costoro³⁷.

Anche l'opposizione città/campagna trova appiglio in simboli gastronomici di immediata lettura, molti dei quali ripercorrono schemi noti. Il cittadino mangia pane bianco di frumento, il contadino pani scuri, polente, zuppe di cereali inferiori: simboli che già conosciamo, caratteristici fin dall'alto Medioevo dell'identità alimentare aristocratica e di quella contadina. Altro elemento di contrapposizione è quello tra le carni fresche, che i cittadini possono acquistare sui banchi di un mercato ben fornito, e le carni salate di cui sono costretti ad accontentarsi i rustici nella loro economia di sussistenza familiare. Perfino il successo delle carni di pecora nella gastronomia urbana del tardo Medioevo (nonostante lo scarso apprezzamento di cui esse godevano nella letteratura dietetica) sembra rivelare un'esplicita contrapposizione alla tradizionale cultura "rurale" del porco: questa ed altre "mode" alimentari significano soprattutto la volontà di differenziarsi dal mondo contadino, di scegliere altri modelli di consumo³⁸.

Naturalmente, gli schemi ideologici a cui abbiamo fatto riferimento corrispondevano ben poco ai comportamenti reali delle persone: la loro rigidità aveva un valore soprattutto simbolico e rappresentava per così dire l'utopia delle classi dominanti, tanto più organica e coerente quanto più era disattesa nella realtà. Se le costrizioni giuridiche (soprattutto le limitazioni all'uso dei boschi) potevano effettivamente orientare le linee generali dei consumi rurali, nessun contadino rinunciava ai frutti degli alberi, alla selvaggina da piuma o al pollame di cortile solo perché gli scienziati lo ritenevano cibo da cortigiani o da cittadini. La lotta di classe che la letteratura vorrebbe esorcizzare (ripenso a Zuco Padella) era pratica quotidiana, spesso vittoriosa. Una miriade di interstizi - segmenti incontrollati del processo produttivo - si apriva alla fantasia dei contadini: l'immagine del villano ladro non era solo un'invenzione dei padroni.

Ma vale anche l'inverso. L'invalidabile barriera ideologica costruita dalla cultura dominante fra lo stile di vita signorile (o cittadino) e quello dei contadini non esclude un'effettiva presenza di prodotti e sapori "contadini" nella cucina di élite. Di questo contrasto fra ideologia e realtà - e degli

³³ *Des Vilains ou des XXIII manières de Vilains*, 2, 51-53, ed. E. Faral in "Romania", 48, 1922 (in BRAET, "A thing most brutish" cit., p. 198).

³⁴ MONTANARI, *La fame e l'abbondanza* cit., pp. 108-109, 114-115.

³⁵ *Ibid.*, pp. 67-71.

³⁶ G. CHERUBINI, *L'Italia rurale del basso Medioevo*, Roma-Bari, Laterza, 1984, pp. 135-136.

³⁷ V. FUMAGALLI, *La pietra viva. Città e natura nel Medioevo*, Bologna, Il Mulino, 1988, pp. 41-42.

³⁸ MONTANARI, *La fame e l'abbondanza* cit., pp. 96-97.

accorgimenti pratici per superarlo - i libri di ricette del basso Medioevo sono forse il documento migliore, come cercherò di mostrare riferendomi ai testi italiani³⁹.

Il più antico ricettario italiano, il due-trecentesco *Liber de coquina*, comincia dalle verdure e lo fa di proposito, intenzionalmente: "Volendo qui trattare della cucina e dei diversi cibi, per prima cosa cominceremo dalle cose più facili e cioè dal genere delle verdure"⁴⁰. Seguono dieci diverse ricette di cavolo, prima di passare agli spinaci, ai finocchi e alle "foglie minute", e più oltre alle preparazioni a base di legumi: ceci, piselli, fave, lenticchie, fagioli. Tutti cibi che nelle rappresentazioni letterarie appartengono all'universo contadino. Ciò significa forse che ci troviamo di fronte a un libro di cucina "popolare"? Certo che no: quella del *Liber* - prodotto a Napoli negli ambienti della corte angioina - è una cucina espressamente destinata alla classe signorile: "prepara i cavoli delicati a uso dei signori", vi leggiamo, oppure: "le piccole foglie odorose si possono dare al signore"⁴¹.

Lo scarto fra codici alimentari "pensati" e usi "reali" è evidente. Il contrasto è forte e necessita di "segni" altrettanto forti per uscire dall'ambiguità, per rientrare nell'ambito delle immagini note e condivise. Il primo segno è quello degli accostamenti e delle modalità d'uso, che chiariscono la destinazione sociale della vivanda. Il prodotto umile viene *nobilitato* facendolo partecipe di un diverso sistema gastronomico e simbolico, quale semplice ingrediente - non protagonista - di vivande di pregio. Come si legge in un'altra novella di Sabadino degli Arienti, l'aglio "sempre è cibo rusticano", ma "alle volte artificiosamente civile se fa, ponendose nel corpo de li arostiti pavari"⁴². Nel momento in cui l'aglio è conficcato in un papero arrosto, la sua natura contadina "artificiosamente" si modifica. Perciò l'*agliata*, la salsa a base di aglio pestato nel mortaio, tipica della cucina contadina⁴³, può comparire anche nei ricettari delle classi alte: un libro veneziano del Trecento la propone "a ogni carne"⁴⁴. Analogamente, la ricetta dei "cavoli delicati ad uso dei signori" contenuta nel *Liber de coquina* non manca di precisare che essi andranno serviti come contorno delle carni: *cum omnibus carnibus*⁴⁵.

Il secondo "segno" della *nobilitazione*, oltre al gioco degli accostamenti, consiste nell'arricchire il prodotto povero con un ingrediente prezioso - soprattutto le spezie. Si consideri questa ricetta di un libro toscano del Trecento: "Togli raponcelli, bene bulliti in acqua, e poni a soffriggere con oglio, cipolla e sale; e quando sono cotti et apparecchiati, mettivi spezie in scudelle"⁴⁶. Allo stesso modo, le "fave infrante" del *Liber de coquina* napoletano non sono che una semplicissima polenta di fave, arricchita però con l'aggiunta di spezie e zucchero⁴⁷. Ripensiamo al messaggio di Giovanni Diacono, nella biografia di Gregorio Magno: tutto si può e si deve distribuire in elemosina ai *pauperes*, non però le spezie. E' patetico il gesto del contadino che, il giorno delle nozze, scimmiotta la speziatura delle carni insaporendo un pezzo di porco con una salsa di bacche selvatiche⁴⁸. Le spezie non sono per lui e se gli capita di passare fra i banchi di un mercato odoroso di aromi orientali può accadergli di cadere svenuto, salvo riprendersi quando qualcuno gli fa annusare un profumo a lui più familiare, quello dello sterco⁴⁹.

³⁹ Sulla letteratura gastronomica italiana del basso Medioevo cfr. B. LAURIOUX, *Le règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Age*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1997, pp. 210 sgg.; O. REDON - F. SABBAN - S. SERVENTI, *A tavola nel Medioevo*, Roma-Bari, Laterza, 1994; A. CAPATTI - M. MONTANARI, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma-Bari, Laterza, 1999, pp. 8 sgg. (*ibid.*, pp. 41 sgg., le considerazioni svolte qui di seguito).

⁴⁰ *Liber de coquina*, I, o: "Cum de coquina atque diversitate ciborum hic intendimus, primo a genere erbarum tanquam a facilioribus incohemus" (L. SADA - V. VALENTE, *Liber de coquina. Libro della cucina del XIII secolo. Il capostipite meridionale della cucina italiana*, Bari, Puglia Grafica Sud, 1995, p. 110).

⁴¹ Cfr. CAPATTI-MONTANARI, *La cucina italiana* cit., p. 41.

⁴² MONTANARI, *Convivio* cit., pp. 494-496.

⁴³ L. MESSEDAGLIA, *Vita e costume della Rinascenza in Merlin Cocai*, Padova, Antenore, 1974, I, p. 224.

⁴⁴ L. FRATI (a cura di), *Libro di cucina del secolo XIV*, Livorno, 1899, p. 2.

⁴⁵ *Liber de coquina* cit., I, 6 (p. 110).

⁴⁶ F. ZAMBRINI (a cura di), *Il libro della cucina del sec. XIV*, Bologna, Romagnoli, 1863, p. 13.

⁴⁷ *Liber de coquina* cit., I, 33.

⁴⁸ H. BRAET, "A thing most brutish" cit., p. 192 (con riferimento a *Le Fol Vilain*, vv. 230-234, in *Le jongleur Gautier Le Leu*, ed. Charles H. Livingston, Cambridge Mass., Harvard University Press, 1951, p. 154).

⁴⁹ *Vilain Asnier*, in *Fabliaux français du moyen âge*, I, ed. Ph. Ménard, Genève, Droz, 1979 (citato da BRAET, "A thing most brutish" cit., p. 195).

Ma rovesciamo il discorso: una volta speziato, qualsiasi cibo è degno della mensa signorile. Ciò implica una base comune di cultura gastronomica, una "trasversalità" sociale - al di là delle opposizioni simboliche - di pratiche e di consuetudini alimentari. La commistione di *cose preziose* e *comuni*, la possibilità di scegliere le une o le altre è espressamente prevista dal ricettario toscano di fine Trecento, che lascia ogni decisione al gusto del signore: "in ciascuna salsa, sapore o brodo, si possono ponere cose preziose, cioè oro, petre preziose, spezie elette, ovvero cardamone, erbe odorifere o comuni, cipolle, porri a tuo volere"⁵⁰.

Non tutti, però, la pensano allo stesso modo: alla fine del XIV secolo, una versione settentrionale del *Liber de coquina* sopprime del tutto la parte consacrata alle verdure⁵¹. Ed è forse significativo che gli elementi della cucina povera entrino "senza riserve" nella cucina di corte - nel *Liber*, appunto, e nella maggior parte dei suoi epigoni italiani - mentre i ricettari "borghesi" tendono piuttosto a escluderli: certo per la maggiore vicinanza sociale, che aumenta il desiderio di distinzione⁵².

Anche sul piano del gusto e dei sapori - oltre che dei prodotti di base - l'ideologia alimentare del Medioevo postula distinzioni invalicabili fra cucina "bassa" e cucina "alta", ma anche in questo caso non mancano, oltre a reali differenze, significative consonanze. Il gusto forte e piccante delle spezie è effettivamente precluso ai contadini, solo in parte compensato dall'uso sapiente di erbe e radici "locali". Altri sapori sembrano diffusi in maniera più generale: l'agro, soprattutto, elemento fra i più caratteristici del gusto medievale, attraversa la cucina di tutti i ceti sociali⁵³. Vino, aceto, agresto (il succo d'uva acerba), agrumi compaiono con grande frequenza nella preparazione di salse e vivande destinate alle élites. Tra di essi, gli agrumi sono una "moda" recente e costosa, diffusa dagli arabi nelle regioni del Sud; ma non c'era contadino che non disponesse di aceto (tale doveva essere la destinazione "naturale" di tanti vini, deboli e mal conservati); quanto all'agresto, sappiamo che gli stessi contadini erano talvolta tenuti a fornirlo ai proprietari delle terre⁵⁴. Ciò che maggiormente differenziava l'uso sociale dell'agro era, ancora una volta, il sistema degli accostamenti: la cucina ricca, secondo una tradizione antica ravvivata nel Medioevo dalla cultura araba, amava molto mescolare l'agro al dolce - cioè allo zucchero, la "nuova spezia" che a cominciare dal pieno Medioevo a poco a poco sostituì il miele, unico dolcificante utilizzato nell'Antichità e ancora per tutto l'alto Medioevo⁵⁵. Questo passaggio introdusse nuovi motivi di differenza sociale, perché se il miele era stato alla portata di tutti (molti contadini allevavano api o lo raccoglievano nei boschi) lo zucchero era invece riservato a pochi, come tutte le spezie d'importazione, a cui esso veniva in effetti assimilato, nella terminologia commerciale così come nell'immaginario e negli usi di cucina. Perciò il gusto dolce cominciò ad essere percepito come un privilegio di classe: "fa' che [il villano] non gusti il dolce, ma sì l'agro", recita una canzone di Gentile Sermini (prima metà del Quattrocento); e "come rustico è, rustico stia"⁵⁶.

Può bensì capitare che il "villano" presuma di mangiare come un signore e si faccia servire una scodella di "riso col zucaro": non sarà comunque in grado di apprezzare la raffinatezza della vivanda e la tratterà come una volgare zuppa di cavoli, colmandola di grandi fette di pane e rivoltandola sottosopra come "comunemente in villa s'usa di fare". Così si comporta il contadino messo in scena in una novella dello stesso Sermini⁵⁷, da cui emerge un chiaro messaggio ideologico (ciascuno mangi quel che il suo stato prescrive) ma anche - a malincuore - l'attestazione di una certa condivisione di usi alimentari, di scambi e prestiti fra la cucina "ricca" e la "povera".

⁵⁰ ZAMBRINI, *Il libro della cucina* cit., p. 67.

⁵¹ LAURIOUX, *Le règne de Taillevent* cit., p. 261.

⁵² Lo ha osservato G. REBORA, *La cucina medievale italiana tra Oriente e Occidente*, in "Miscellanea storica ligure", XIX (1987), 1-2, pp. 1431-1579, a pp. 1504-6.

⁵³ CAPATTI-MONTANARI, *La cucina italiana* cit., pp. 111-114.

⁵⁴ MESSEDAGLIA, *Vita e costume della Rinascenza* cit., I, p. 298 (patto colonico veronese del 1458, nel quale i contadini si impegnano a "fare ogni anno doe sechie d'agresto").

⁵⁵ CAPATTI-MONTANARI, *La cucina italiana* cit., pp. 114-115.

⁵⁶ *Ibid.*, pp. 113-114 (anche per quanto segue). Cfr. G. SERMINI, *Le Novelle*, a cura di G. Vettori, Roma, Avanzini e Torraca, 1968, 2, p. 600.

⁵⁷ *Ibid.*, 2, p. 521.

Se il dolce denota - e a lungo denoterà - la cucina di élite, quella contadina sa soprattutto di sale⁵⁸. I cibi conservati, che si mantengono lungo il corso dell'anno, costituiscono la principale garanzia di un sistema di sopravvivenza che non può permettersi il lusso di affidarsi al mercato quotidiano o al capriccio delle stagioni. E' questa, come abbiamo già notato, una delle principali distinzioni d'immagine (e di realtà, in questo caso) fra il ricco e il povero, il signore e il contadino, il cittadino e il contadino: il primo mangia cibi freschi, il secondo no. Carni, pesci, formaggi, verdure arrivano sulla mensa contadina con un monotono sapore di sale.

Peraltro, l'importanza delle conserve nella storia della gastronomia è anche quella di essere un punto fondamentale di incontro fra cultura popolare e cultura di élite. Se il cibo di conserva è il primo strumento per combattere la fame, il surplus di lavoro e di cultura che in tal modo si riversa sui prodotti naturali fa sì che si esca ben presto dall'ambito del bisogno per entrare in quello del piacere. Significative consonanze si avvertono allora fra la cucina povera e quella dei ceti dominanti: basti l'esempio dello *scapece* ossia del pesce fritto e poi marinato in sale e aceto, per una lunga conservazione ed eventualmente il trasporto. Troviamo questa vivanda sulla tavola dell'imperatore Federico II⁵⁹ ma si tratta di un cibo semplice, da osteria: un ricettario del XIV secolo lo definisce *schibezia a tavernaio*⁶⁰.

Codici di comportamento alimentare e immagine del contadino: anche se le rapide campionature qui proposte esigerebbero riflessioni più lunghe, non vorrei esimermi da una considerazione finale. Nonostante l'intreccio strettissimo fra realtà e immagine, che si riflettono e si influenzano reciprocamente, la vicenda che ho narrato sembra suggerire anche una forte autonomia fra i due campi. Nel Medioevo, la cultura alimentare dei contadini sembra essere stata nell'insieme piuttosto vivace e diversificata (sicuramente più che in altre epoche storiche) al punto da avere influenzato in modo significativo anche i modelli di consumo delle élites. Ma, paradossalmente, essa fu oggetto (soprattutto dal IX secolo in poi, come ho cercato di mostrare) di profondo disprezzo da parte dei ceti dominanti, per motivi soprattutto ideologici e strumentali - costruire un insieme di immagini negative, funzionali a definire un'area di privilegio e di diversità. Perciò nelle rappresentazioni letterarie, ed anche in certa produzione scientifica, l'alimentazione contadina assume caratteri grossolani, miserabili al limite della bestialità, che solo in casi estremi (annate di carestia, invasioni di eserciti, prepotenze signorili) dovettero corrispondere alla realtà. Molto di quell'immagine è luogo comune letterario, satira feroce, rassicurante parodia⁶¹. Ma proprio la volontà di costruire uno stereotipo di questo genere, proprio la tipizzazione di comportamenti che nella realtà furono marginali portò a marginalizzare ideologicamente questo gruppo sociale - o addirittura a escluderlo dal consorzio umano⁶². E poiché siamo quel che mangiamo, l'immagine di una dieta rurale in cui si concentrano tutti i valori di segno negativo non può non tradursi nell'ultima, estrema beffa: il contadino è immangiabile. "Carne di contadino, bianca o nera, cotta o cruda, è sempre cattiva, in qualunque stagione". Parola del nobile Renart, che la lascia volentieri al lupo Primasso⁶³.

⁵⁸ CAPATTI-MONTANARI, *La cucina italiana* cit., p. 119.

⁵⁹ M. MONTANARI, *I luoghi della cultura alimentare*, in *Centri di produzione della cultura nel Mezzogiorno normanno-svevo*, Bari, Dedalo, 1997, pp. 353-372, a p. 368.

⁶⁰ ZAMBRINI, *Il libro della cucina* cit., p. 75.

⁶¹ G. JARITZ, *The material culture of the peasantry in the late Middle Ages: "image" and "reality"*, in *Agriculture in the Middle Ages* cit., pp. 163-188, soprattutto a pp. 175-176. La storiografia tradizionale ha, invece, non di rado interpretato come "realistiche" quelle descrizioni: si vedano i commenti di A. LEDIEU, *Les Vilains dans les oeuvres des trouvères*, Paris, Maisonneuve, 1890.

⁶² Cfr. BRAET, *"A thing most brutish"* cit., p. 196: "Stressing the marginal in comparison with the norm leads to the marginalization of this group in society and, perhaps in some cases, to exclusion from humankind".

⁶³ *Il romanzo della volpe* cit., p. 181. Cfr. ANDREOLLI, *Per una fenomenologia delle modificazioni sociali* cit., p. 102.